SALADE AUX GÉSIERS DE CANARD



RÉALISATION DE LA SALADE COMPOSÉE AUX GÉSIERS DE CANARD

Salade composée avec des **gésiers de canard**. Une **recette** de **salade** facile pour les déjeuners d'été. En hiver cette **salade** aux **gésiers de canards** sera servie en entrée.

LES INGRÉDIENTS DE LA RECETTE

6 feuilles de salade verte
1 endive
1 poignée de roquette
12 gésiers de canard confits
60 g de noix décortiquées
2 cuillers à soupe d'huile d'olive
2 cuillers à soupe d'huile de noix
2 cuillers à soupe de vinaigre
Sel et poivre

LES ÉTAPES DE LA RECETTE

Laver les salades et l'endive. Couper la salade (ou la roquette ou de l'endive) en lamelles. Disposer les salades dans les assiettes. Ajoutez des tomates cerise couépes en 2. Couper les gésiers de canard en tranches. Ajouter les gésiers dans les assiettes. Préparer la vinaigrette en mélangeant : le sel, le poivre, le vinaigre dans un petit bol. Ajouter l'huile en tournant. Répartir la vinaigrette dans chaque assiette et ajouter les noix.

DES PRODUITS 10 DOIGTS POUR LA CUISINE



Moule chocolats - 12 motifs
Réf : 01292
6,49 €



Emporte-pièces métal - Motifs au choix
à partir de
1,99 €



Manique de cuisine en coton blanc surpiqué

à partir de
1,59 €



Tablier en coton avec poche

à partir de
2,69 €



Toques de chef en non-tissé blanc - Taille enfant

à partir de
4,74 €



Dessous de verre rond en bois

à partir de
0,69 €



Sac à tarte en coton

à partir de
3,19 €

Retrouver mon matériel sur le site 10doigts.fr